LG

MICROWAVE OVEN
MIKROWELLENHERD
MAGNETRON OVEN
FOUR À MICRO-ONDES
HORNO DE MICROONDAS
FORNO A MICROONDE

OWNER'S MANUAL
BEDIENUNGSANLEITUNG
GEBRUIKERSHANDLEIDING
MANUEL DE L'UTILISATEUR
INSTRUCCIONES PARA EL MANEJO
ISTRUZIONI PER L'USO

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.
BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DER INBETRIEBNAHME.
LEES DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING AANDACHTIG VÓÓR GEBRUIK.
LISEZ ATTENTIVEMENT LE PRESENT MANUEL DE L'UTILISATEUR AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.
LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL HORNO
SI PREGA DI LEGGERE A FONDO QUESTO MANUALE DI ISTRUZIONI PRIMA DELLA SUA MESSA IN FUNZIONE.

MS-196VUW
MS-196VUT
MS-196VUS

Vorsichtsmaßnahmen

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUM VERMEIDEN VON MÖGLICHEM KONTAKT MIT ÜBERMÄSSIG HOHER MIKROWELLENENERGIE

D

Der Mikrowellenherd darf in keinem Falle mit offener Tür in Betrieb gesetzt werden, da an den Schließmechanismus der Tür ein Funktionsschalter angeschlossen ist, der den Heizvorgang bei offener Tür automatisch unterbricht.
Gleichzeitig kann jedoch das Einschalten des Gerätes bei offener Tür zu schädlichem Einfluß von Microwellen auf den menschlichen Körper führen.

Es ist unbedingt darauf zu achten, dass nicht mit dem Türmechanismus hantiert wird. Keine Gegenstände zwischen die Ofenvorderseite und die Tür legen, so daß sich auf den Oberflächen Schmutz oder Rückstände von Reinigungsmitteln ansammeln können.

Ofen nicht betreiben, wenn er beschädigt ist.
Es ist besonders wichtig, daß die Ofentür richtig schließt und daß die (1) Tür (verbogen), (2) die Scharniere und Riegel (zerbrochen oder gelöst) oder (3) die Türdichtungen und Dichtflächen nicht beschädigt sind.

Der Mikrowellenherd darf nur von geschultem Fachpersonal gewartet oder repariert werden.

Achtung

Achten Sie auf korrekte Einstellung der Garzeit. Bei überlangem Garen kann die Speise sich entzünden und einen Brand verursachen, der das Gerät beschädigt.

Warnhinweis

Wenn Flüssigkeiten, wie Suppen, Saucen oder Getränke in Ihrem Mikrowellenherd angerichtet oder erhitzt werden sollen, dann ist zu beachten, dass ein verspätetes und schnelles Aufkochen solcher Flüssigkeiten entstehen kann, ohne dass dies im Voraus erkennbar sein muss. Um dies zu vermeiden, sind folgende Maßnahmen zu ergreifen:

1. Der Einsatz von eckigen Gefäßen, die über den Drehteller hinausragen, ist zu vermeiden.

2. Nicht überhitzen.

3. Flüssigkeit rühren, bevor sie in den Ofen gegeben wird und erneut nach Ablauf der halben Aufwärmzeit vor Verzehr prüfen. Behälter vorsichtig anfassen.

Achtung

Lassen Sie Speisen oder Getränke nach dem Kochen noch etwas im Mikrowellenherd stehen und prüfen Sie deren Temperatur vor dem Verzehr. Das gilt ganz besonders für Babyflaschen und Babykost.

So funktioniert der Mikrowellenherd

Wie Radio- und TV-Wellen oder Tageslicht stellen Mikrowellen nichts anderes als eine Energieform dar. Normalerweise verteilen sich Mikrowellen in der Atmosphäre und verschwinden ohne Auswirkung. Mikrowellenherde verwenden allerdings ein Magnetron, um die Energie von Mikrowellen zu nutzen. Wenn das Magnetron - eine Magnetfeldröhre - mit Strom versorgt wird, erzeugt sie Mikrowellenenergie.

Die Mikrowellen werden durch Öffnungen auf den Kochbereich im Herd gerichtet. An der Unterseite der Herds befindet sich ein Drehteller. Mikrowellen können nicht die Metallwände des Ofens passieren, aber Glas, Porzellan und Papier (Materialien, aus denen mikrowellenfeste Behälter hergestellt werden) durchdringen.

Mikrowellen erhitzen daher nicht die Kochbehälter. Allerdings erhitzen sich diese aufgrund der Temperatur ihres Inhalts.

Ein sehr sicheres Gerät

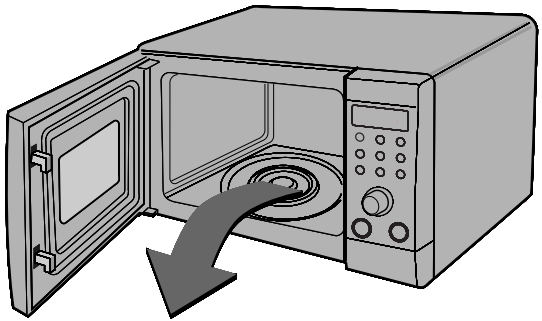
Ihr Mikrowellenherd ist eines der sichersten Haushaltsgeräte. Sobald Sie die Tür öffnen, stoppt automatisch die Erzeugung von Mikrowellen. Mikrowellen werden komplett in Wärme umgewandelt, wenn Sie in Speisen eindringen. Daher gibt es keinerlei Reststrahlung, die Sie beim Verzehr der Speisen schädigen könnte.

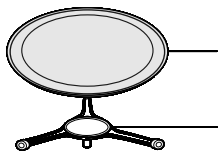
Vorsichtsmaßnahmen — 30
Inhalt — 31
Auspacken und Aufstellen — 32-33
Stellen der Uhr — 34
Kindersicherung — 35
Kochen mit Mikrowelle — 36
Energiepegel zum Kochen — 37
Kochen und Garen in 2 Stufen — 38
Schnellstart — 39
Automatisches Kochen — 40-41
Automatisches Auftauen — 42-43
Schnell Auftauen — 44-45
Zeitschaltuhr — 46
Oft benutztes Kochprogramm — 47
Richtlinien für Erhitzen oder Aufwärmen — 48
Tabelle für frisches Gemüse — 49
Hinweise zum Auftauen — 50
Sicherheitshinweise — 51
Mikrowellenverträgliche Materialien — 52
Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle — 53-54
Fragen und Antworten — 55
Hinweise zum Netzkabel/Technische Daten — 56
Memo — 57

Auspacken und Aufstellen

Durch Befolgen der grundlegenden Schritten auf diesen zwei Seiten wissen Sie umgehend, ob Ihr Herd einwandfrei funktioniert. Beachten Sie insbesondere die Anweisungen hinsichtlich des Aufstellorts. Entfernen Sie beim Auspacken sämtliches Zubehör und Verpackungsmaterial. Jetzt ist auch die Gelegenheit, um das Gerät auf eventuelle Transportschäden zu prüfen.

1 Den Herd auspacken und auf eine ebene Fläche platzieren.

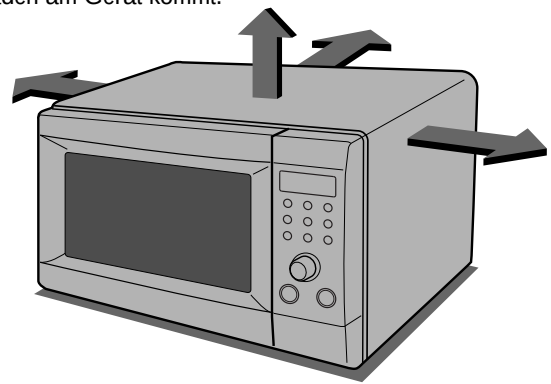




GLASDREHTELLER

DREHRING

2 Stellen Sie den Herd an einen ebenen Platz, der mehr als 85 cm Höhe bietet. Über dem Herd muss ein Freiraum von mindestens 30 cm und hinter dem Gerät ein Abstand von 10 cm bestehen,damit eine ausreichende Luftzufuhr sichergestellt ist. (Achtung: Dies gilt nicht,wenn die Mikrowelle in einen Einbauschrank eingebaut wird!). Außerdem sollten Sie das Gerät zumindest 8 cm von der Kante der Unterlage aufstellen, um Kippen zu verhindern. Oben oder and den Seiten befinden sich Auslassschlitze. Diese dürfen nicht verdeckt oder blockiert werden, da es sonst zu Schäden am Gerät kommt.



DIESER HERD IST NICHT AUF RESTAURANT- UND KANTINENEINSATZ AUSGELEGT.

3 Das Netzkabel an eine Steckdose anschließen. Verwenden Sie für dieses Gerät eine separate Steckdose, an der keine anderen Geräte angeschlossen sind. **Falls der Mikrowellenherd nicht ordnungsgemäß funktioniert, den Netzstecker ziehen und erneut in die Steckdose einführen.**

4 Ziehen Sie am **TÜRGRIFF**, um den Herd zu öffnen. Setzen Sie dann den **DREHRING** in den Herd ein und den **GLASDREHTELLER** darauf.

5 Füllen Sie einen **mikrowellenfesten** Behälter mit 300 ml Wasser, stellen Sie ihn auf den Glasdrehteller und schließen Sie dann die Herdtür. Falls Sie sich nicht sicher sind, welcher Behälter geeignet ist, finden Sie Hinweise dazu auf Seite 52.

6 Drücken Sie nun die Taste **Stop.** Betätigen Sie anschließend die Taste **Start** sechsmal, um eine Kochzeit von 30 Sekunden einzugeben.

7 Das **Display** zählt nun von 30 Sekunden nach Null zurück. Sobald 0 erreicht ist, hören Sie einen Piepton. Öffnen Sie den Herd und prüfen Sie, ob das Wasser erhitzt ist. Bei korrekter Herdfunktion muss das Wasser heiß sein. **Den Behälter vorsichtig entnehmen, da er heiß sein kann.**

IHR HERD IST NUN BETRIEBSBEREIT

8 Der Inhalt von Milchflaschen und Glasern mit Babynahrung sollte umgeruhrt oder geschuttelt werden und die Temperatur sollte vor dem Verzehr gepruft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Stellen der Uhr

Sie können die Zeitanzeige wahlweise auf einen 12- oder 24-Stundenzyklus einstellen. Das nachfolgende Beispiel zeigt Ihnen, wie beim 24-Stundenzyklus die Uhr auf 14:35 eingestellt wird.
Stellen Sie jedoch zuvor sicher, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial vom Herd entfernt haben.

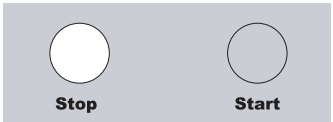
D

Bei der ersten Inbetriebnahme sowie nach Stromausfällen zeigt das Display "0". Die Uhr muss in diesem Fall eingestellt werden.

Falls sonderbare Zeichen auf Zeitanzeige oder Display auftauchen, sollten Sie den Netzstecker ziehen und erneut anschließen. Danach die Zeit erneut eingeben.

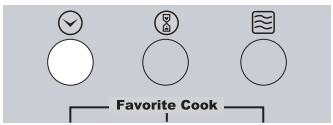
1 Sicherstellen, dass der Herd entsprechend den vorangehenden Anweisungen korrekt installiert wurde.

Die Taste **STOP** drücken.



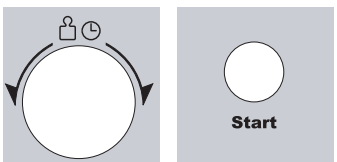
2 Die Taste **ZEIT** einmal drücken.

(Falls Sie einen 12-Stundenzyklus verwenden wollen, die Taste **ZEIT** ein zweites Mal betätigen. Falls Sie den Stundenzyklus nach der Zeiteingabe wechseln wollen, müssen Sie den Netzstecker ziehen und wieder anschließen.)



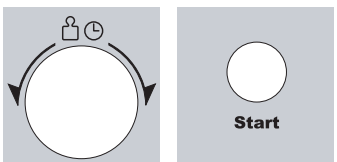
3 Den **REGLERKNOPF** drehen, bis das Display "14:00" zeigt.

Die Taste **START** drücken, um die eingestellte Stundenzahl zu bestätigen.



4 Den **REGLERKNOPF** drehen, bis das Display "14:35" zeigt.

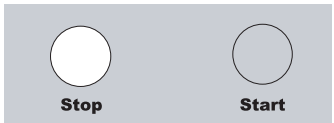
Die Taste **START** drücken, um die eingestellte Minutenzahl zu bestätigen. Die Uhr beginnt zu laufen.



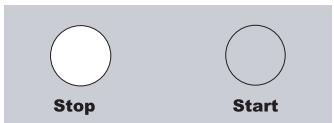
Kindersicherung

Ihr Herd weist eine Sicherheitsschaltung auf, die ein versehentliches oder unbeabsichtigtes Einschalten verhindert. Nach Aktivieren dieser Kindersicherung sind alle Funktionen des Herds gesperrt und der Herd kann nicht eingeschaltet werden.
Allerdings lässt sich die Herdtür weiterhin öffnen.

1 Die Taste **STOP** drücken.

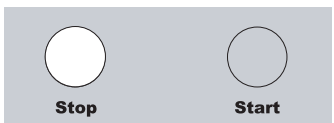


2 Die Taste **STOP** drücken, bis ein "L" auf dem Display erscheint und das Gerät einen Bestätigungston abgibt.
Die **KINDERSICHERUNG** ist nun aktiviert.



3 **"L"** auf dem Display bedeutet, dass die **KINDERSICHERUNG** aktiv ist.

4 Zum Aufheben der Kindersicherung die Taste **STOP** drücken, bis das "L" vom Display verschwindet. Bei der Freigabe hören Sie einen PIEPTON.



D

Kochen mit Mikrowelle

Das nachfolgende Beispiel erläutert das Garen einer Speise mit einem Energiepegel von 640W für 5 Minuten und 30 Sekunden.

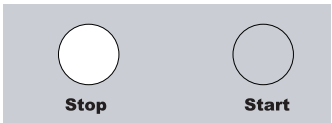
D

Ihr Herd stellt fünf Mikrowellen-Energiepegel zur Wahl. Der Hochpegel wird automatisch vorgewählt. Sie können den Energiepegel durch wiederholtes Drücken der Taste MIKROWELLE entsprechend reduzieren.

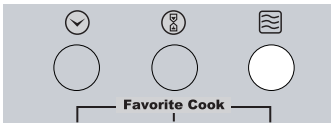
ENERGIE	DRÜCKEN DER TASTE MIKROWELLE		AUSGANGSLEISTUNG
HOCH	1	Mal	800W
MITTELHOCH BIS MITTEL	2	Mal	640W
AUFTAUEN	3	Mal	480W
SCHWACH BIS MITTEL	4	Mal	320W
NIEDRIG	5	Mal	160W

1 Sicherstellen, dass der Herd entsprechend den vorangehenden Anweisungen korrekt installiert wurde.

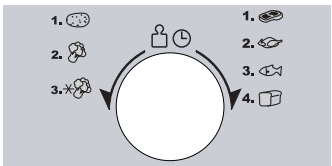
Die Taste **STOP** drücken.



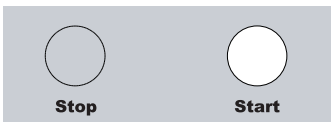
2 Die Taste **MIKROWELLE** zweimal antippen, um den Energiepegel auf 640W einzustellen.
Auf der Anzeige erscheint "640".



3 Den **REGLERKNOPF** drehen, bis das Display "5:30" zeigt.



4 Die Taste **START** drücken.



Energiepegel zum Kochen

Ihr Mikrowellenherd bietet 5 Energiepegel zur Auswahl, um Ihnen möglichst viel Freiheit und Kontrolle beim Kochen zu gewähren. Die Tabelle unten gibt Ihnen Beispiele für Nahrungsmittel und die zum Kochen jeweils geeigneten Energiepegel.

ENERGIEPEGEL	AUSGANGSLEISTUNG	ANWENDUNGSZWECK
HOCH	800W	* Kochen von Wasser * Anbraten von Rinderhack * Braten von Geflügelstücken, Fisch, Gemüse * Braten von zartem Fleisch
MITTELHOCH	640W	* Aufwärmen von Speisen * Braten von Fleisch und Geflügel * Kochen von Pilzen und Muscheln * Kochen von Speisen mit Käse und Eiern
BIS MITTEL	480W	* Backen von Kuchen und Gebäck * Zubereitung von Eiern * Zubereitung von Pudding * Zubereitung von Reis, Suppe
AUFTAUEN **SCHWACH BIS MITTEL**	320W	* Auftauen von Speisen aller Art * Schmelzen von Butter und Schokolade * Garen von Gulasch- und Suppenfleisch
NIEDRIG	160W	* Weichmachen von Butter und Käse * Weichmachen von Speiseeis * Aufgehenlassen von Hefeteig

Kochen
und Garen in 2 Stufen

Das nachfolgende Beispiel zeigt Ihnen, wie Speisen in 2 Stufen gegart werden. In der ersten Stufe wird zunächst mit einem Energiepegel von 800W für 11 Minuten gekocht und anschließend das Essen mit einem Energiepegel von 320W zu Ende gegart.

D

Beim Kochen und Garen in 2 Stufen können Sie die Herdtür öffnen und den Garzustand prüfen. Wenn Sie danach die Tür wieder schließen und die Taste **START** drücken, setzt das Gerät den Kochvorgang fort.

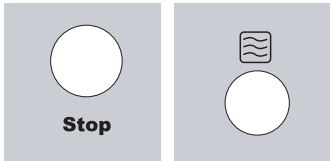
Am Ende von Stufe 1 ertönt ein PIEPSIGNAL und Stufe 2 beginnt.

Falls Sie das Kochprogramm stoppen oder löschen wollen, müssen Sie die **STOP-/LÖSCHTASTE** zweimal drücken.

1

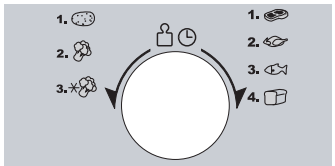
Die Taste **STOP** drücken.
Den Energiepegel und die Kochzeit **für Stufe 1 einstellen.**

Die Taste **MIKROWELLE** einmal drücken, um den höchsten Energiepegel zu wählen.



2

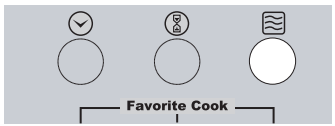
Den **REGLERKNOPF** bewegen, bis das Display "11:00" zeigt.



3

Den Energiepegel und die Kochzeit **für Stufe 2 einstellen.**

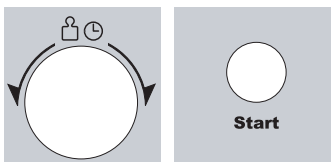
Die Taste **MIKROWELLE** viermal drücken, um einen Energiepegel von 320W zu wählen.



4

Den **REGLERKNOPF** drehen, bis das Display "35:00" anzeigt.

Die Taste **START** drücken.

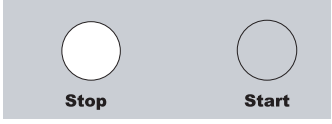


Schnell start

Hier zeigen wir Ihnen, wie Sie direkt 2 Minuten lang mit höchstem Energiepegel kochen.

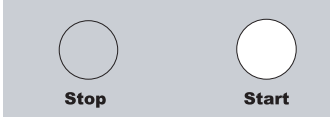
Die **SCHNELLSTART-Funktion** ermöglicht es, durch Antippen der Taste **START** die Kochzeit für den Energiepegel von Hochpegel in Intervallen von 30 Sekunden einzugeben und direkt mit dem Kochen zu beginnen.

1 Die Taste **STOP** drücken.



2 **Die Taste START viermal antippen, um eine Kochzeit von 2 Minuten einzugeben.**

Der Herd beginnt bereits zu arbeiten, bevor Sie die Eingabe beendet haben.



3 Während der **SCHNELLSTART-Funktion** können Sie die Kochzeit jederzeit auf bis zu 10 Minuten verlängern, indem Sie erneut die Taste **START** entsprechend oft betätigen.

D

Automatisches
Kochen

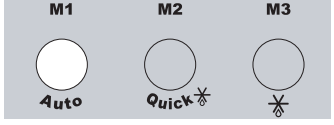
In diesem Beispiel zeigen wir Ihnen, wie Sie 0,6 kg Kartoffeln in der Schale garen

D

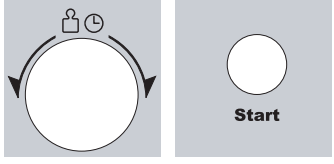
Mit den **AUTO-COOK**-Programmen können Sie Ihre Lieblingsgerichte durch Wahl der Speisekategorie und Eingabe des Gewichts im Handumdrehen zubereiten.

1 Die Taste **STOP** drücken. drücken.

2 Die Taste **KOCHAUTOMATIK** drücken.



3 Den **REGLERKNOPF** drehen, bis das Display "0,6" zeigt.
Die Taste **START** drücken.



KATEGORIE	GEWICHTSGRENZEN	BENÖTIGTES ZUBEHÖR	MATERIALTEMPERATUR	ANWEISUNGEN
1. KARTOFFEL IN SCHALE	0.1 kg ~ 1.0 kg	Glasdrehteller	20 °c	Kartoffeln waschen und trocknen. Kartoffeln mehrmals mit Gabeln anstechen. Nach dem Garen mit Folie abdecken und 5 Minuten stehen lassen.
2. FRISCHGEMÜSE	0.2 kg ~ 0.8 kg	Glasdrehteller	20 °c	In eine mikrowellenfeste Schale oder Schmorform platzieren. Mit Plastikfolie abdecken. Pro 200 g Gemüse 30 ml Wasser hinzufügen. Nach dem Kochen 2 -3 Minuten abgedeckt stehen lassen.
3. TIEFKÜHLGEMÜSE	0.2 kg ~ 0.8 kg	Glasdrehteller	-18 °c	In eine mikrowellenfeste Schale oder Schmorform platzieren. Mit Plastikfolie abdecken. Nach dem Kochen 2 -3 Minuten abgedeckt stehen lassen.

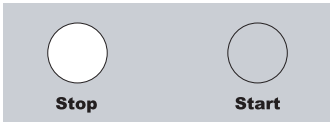
Automatisches Auftauen

Da Temperatur und Dichte von gefrorenen Nahrungsmitteln variieren, sollten sie vor dem Auftauen und Kochen überprüft werden. Besonders bei großen Fleisch- und Geflügelstücken ist Vorsicht angezeigt. Gewisse Tiefkühlkost sollte nicht komplett aufgetaut werden. Fisch zum Beispiel wird so schnell durch, dass es oft besser ist, den Kochvorgang zu beginnen, während er noch leicht gefroren ist. Das BROT-Programm empfiehlt sich zum Auftauen von kleinen Portionen wie Brötchen und kleinen Broten. Allerdings bedürfen diese danach einer gewissen Standzeit, damit sie auch in der Mitte auftauen. Das nachfolgende Beispiel zeigt Ihnen, wie Sie 1,4 kg gefrorenes Geflügel auftauen.

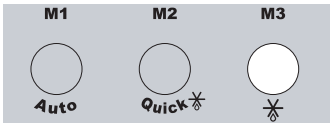
Ihr Herd besitzt vier Mikrowellen-Einstellungen zum Auftauen: **FLEISCH, GEFLÜGEL, FISCH** und **BROT.** Jedes dieser Auftauprogramme arbeitet mit anderen Energiepegeln. Zwischen diesen Kategorien wechseln Sie durch Antippen der Taste **AUFTAUEN.**

KATEGORIE	Die Taste **AUFTAUEN**	
FLEISCH	1	Mal
GEFLÜGEL	2	Mal
FISCH	3	Mal
BROT	4	Mal

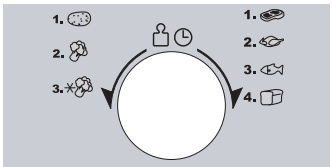
1 Die Taste **STOP** drücken. drücken.
Es empfiehlt sich das aufzutauende Gericht zu wiegen. Unbedingt metallische Verpackungen wie Alufolie und Etiketten aus Metall entfernen. Dann das Tiefkühlgericht in den Herd platzieren und die Herdtür schließen.



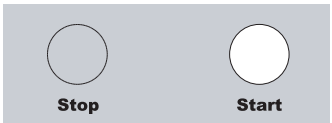
2 Die Taste **AUFTAUEN** zweimal drücken, um das Auftauprogramm **GEFLÜGEL** zu wählen.
"def2" erscheint auf dem Display.



3 Das Gewicht des aufzutauenden Gerichts eingeben-
Den **REGLERKNOPF** drehen, bis das Display "1,4" zeigt.



4 Die Taste **START** drücken.



5 Während des Auftauens gibt das Gerät einen SIGNALTON ab. Zu diesem Zeitpunkt müssen Sie das Gefriergut umdrehen, um ein gleichmäßiges Auftauen sicherzustellen. Entnehmen Sie bereits aufgetaute Stücke oder schirmen Sie sie ab, um das Auftauen zu verlangsamen. Nach Prüfen des Zustands die Herdtür schließen und **START** drücken, um den Auftauvorgang fortzusetzen.
Der Herd unterbricht den Vorgang nicht (selbst bei Gabe des Signalton), solange Sie die Herdtür nicht öffnen.

GEWICHTS- UND KATEGORIELISTE FÜR AUFTAUFUNKTION

REIHENFOLGE		FORM	MIN./MAX.
1. FLEISCH	**Rind**	Rinderhack, Filetsteak, Eintopffleisch, Lendensteak, Braten, Lende, Hamburger	0,1/4,0 kg
	Lamm	Lammkotellets (2,5 cm dick), Rollbraten	
	Kalb	Koteletts (450 g, 1,2 cm dick)	
2. GEFLÜGEL	**Huhn**	Hähnchen (weniger als 2 kg). Hähnchenbrust (ohne Knochen), Schenkel	0.1/4.0 kg
	Truthahn	Brust (unter 2,5 kg)	
3. FISCH	**Fisch**	Filets, Steaks, ganzer Fisch	0.1/4.0 kg
	Krustentiere	Krabbenfleisch, Hummerschwänze, Garnelen, Muscheln	
4. BROT		Schwarz-/Weißbrot in Scheiben, Mischteig-/Weizenmehlbrötchen, franz. Brot, Croissant	0.1/0.5 kg

* Der Vorteil der Auftauprogramme sind deren automatische Einstellungen zum Auftauen. Dennoch muss der Zustand der auftauenden Speisen wie beim konventionellen Auftauen von Zeit zu Zeit geprüft werden.
* Zur Verbesserung des Wirkungsgrads Fisch, Krustentiere, Fleisch und Geflügel aus der ursprünglichen Papier- oder Plastikverpackung (Folie) nehmen. Anderenfalls hält die Verpackung Dampf zurück, der die Speise dann an der Oberfläche kochen könnte.
* Am besten das Gefriergut in eine Glasschale platzieren, um Tauwasser aufzufangen.
* Bei der Entnahme sind die Nahrungsmittel normalerweise in der Mitte noch leicht gefroren.
* Sollte sich die Verpackung nicht von der gefrorenen Speise ablösen lassen, sollten Sie zuerst für ein Viertel der Auftauzeit mit Verpackung auftauen. Dann können Sie die Verpackung abnehmen und das Auftauen fortsetzen.
* Zum Auftauen von Schnittbrot empfiehlt es sich Küchenpapier zwischen die Scheiben zu platzieren. Brötchen sollten Sie vor dem Auftauen halbieren.

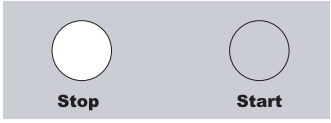
Schnell Auftauen

Nutzen Sie diese Funktion nur zum schnellen Auftauen von 0,5 kg Hackfleisch. Hierbei ist eine Ruhezeit erforderlich, damit die Mitte auftauen kann. Das folgende Beispiel zeigt Ihnen, wie Sie 0,5 kg Geflügelfleisch auftauen können.

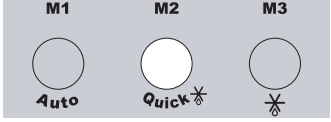
D

Ihr Herd hat eine Mikrowellen-Abtaueinstellungen: FLEISCH.

1 Die Taste **STOP** drücken.
Wiegen Sie die Lebensmittel, die Sie auftauen möchten, ab. Stellen Sie sicher, dass jegliche Metallteile oder Metall-verpackungselemente entfernt sind. Stellen Sie dann die Lebensmittel in den Herd und schließen Sie die Herdtür.



2 Die Taste **Schnell Auftauen** drücken.



3 **Während des Auftauens ist ein Hupsignal hörbar, jetzt können Sie die Herdtür öffnen, drehen Sie die Lebensmittel um und trennen Sie sie ggf. voneinander, um ein gleichmäßiges Auftauen zu gewährleisten. Entfernen Sie alle bereits aufgetauten Teile oder decken Sie sie ab, um das Auftauen zu verlangsamen. Nach dem Überprüfen schließen Sie die Herdtür und drücken Sie START, um den Abtauvorgang fortzusetzen.**
Der Herd beendet den Abtauvorgang solange nicht (auch dann nicht, wenn das Signal ertönt), bis die Herdtür geöffnet wird.

Schnell Auftauen

REIHENFOLGE		FORM	MIN./MAX.
FLEISCH	**Rind** **Lamm** **Kalb**	Hackfleisch	0,5 kg

- Der Vorteil dieser Schnellauftaufunktionen ist die automatische Einstellung und Kontrolle des Auftauens. Wie beim herkömmlichen Auftauen von Lebensmitteln müssen Sie jedoch auch hier die Lebensmittel während des Auftauens überprüfen.
- Um ein gutes Auftauergebnis zu erzielen, entfernen Sie erst sämtliche Original- Papier- oder Plastikverpackungen vom Fisch, Meeresfrüchten, Fleisch und Geflügel, denn sonst hält die Verpackung den Dampf und die Flüssigkeit an den Lebensmitteln zurück und die Lebensmitteloberfläche könnte anfangen zu kochen.
- Legen Sie die Lebensmittel in einen ofenfesten Glasbehälter oder – gefäß, um evtl. abtropfende Flüssigkeit aufzufangen.
- Beim Herausnehmen aus dem Herd sollten die Lebensmittel in der Mitte jeweils noch leicht gefroren sein.
- Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Abtauen noch etwa 5 – 10 Minuten ruhen.

Zeitschaltuhr

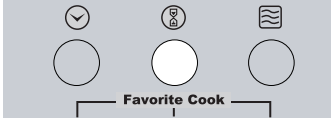
Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie der Timer für 15 Minuten eingestellt wird.

D

Ihre Mikrowelle verfügt über einen Timer, der für Funktionen ohne Kochen verwendet werden kann. Bei Verwendung als unabhängigen Timer ist die Mikrowelle nicht in Betrieb. Der Timer zählt einfach die Sekunden rückwärts ab.

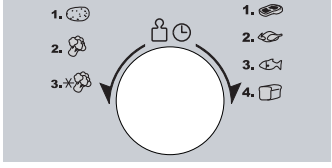
1 Drücken Sie **STOP**

2 Pressen Sie **KITCHEN TIMER (**Küchenzeitschaltuhr)



3 Einstellen der Zeit, die rückwärts abgezählt werden soll.

Den Knopf **DIAL** (Wahlknopf) drehen, bis das Display "15" anzeigt.



4 Drücken Sie **START**.
Falls die Mikrowelle nicht zum Kochen genutzt oder aufgeheizt wird, zählt der Timer nun im Display rückwärts. Nach dem Ablauf des Timers ertönt ein PIEP-Ton und das Wort "End" wird im Display angezeigt.

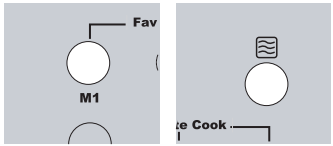
Oft benutztes Kochprogramm

Mit dieser Option können Sie ein oft benutztes einstufiges Programm einstellen und ausführen. Nach dem Einstellen des Kochprogramms kann es durch Drücken des Knopfes für das oft benutzte Kochprogramm genutzt werden. Im folgenden Beispiel zeige ich Ihnen, wie das Kochprogramm für 10 Minuten und 30 Sekunden bei einer Leistungsstufe von 640 W eingestellt werden muss.

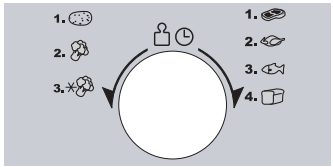
Das Kochprogramm ist dauerhaft im Speicher Ihrer Mikrowelle gespeichert.
Falls Sie Ihr OFT BENUTZTES KOCHPROGRAMM ändern möchten, müssen Sie lediglich ein neues Kochprogramm eingeben.

1 Die Taste **STOP** drücken.

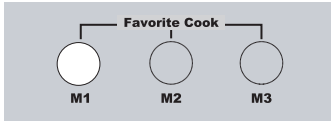
2 Taste **M1** drücken, FA-1 erschein im Display.
Die Taste **MICRO** zweimal drücken, um die Leistung von 640 W zu wählen, "640" erschein im Display.



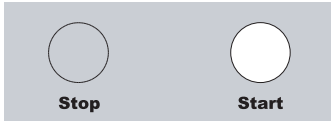
3 Die Taste **DIAL** solange drücken, bis das Display "10:30" anzeigt.



4 Taste **M1** drücken.
Das oft benutzte Kochprogramm wurde erfolgreich eingestellt.
Zum Kochen die Taste für das oft benutzte Kochprogramm drücken.
Taste **M1** drücken.



5 Taste **Start** drücken.



D

Richtlinien für Erhitzen oder Aufwärmen

Zum erfolgreichen Erhitzen oder Aufwärmen im Mikrowellenofen ist es wichtig, bestimmte Richtlinien zu befolgen. Das Volumen der Speise ist festzustellen, um die Zeit zu bestimmen, die zum Aufwärmen erforderlich ist. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, ist die Speise in runder Form anzuordnen. Speisen mit Zimmertemperatur erwärmen sich schneller als gekühlte Speisen. Konserven sind aus der Dose zu nehmen und in ein für die Mikrowelle geeignetes Gefäß zu geben. Die Speisen werden gleichmäßiger erwärmt, wenn sie mit einem Deckel bedeckt sind, der sich für die Mikrowelle eignet oder mit einer Kunststoffhülle mit Löchern. Vorsichtig entnehmen, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden. Die folgende Tabelle gilt als Richtlinie zum Aufwärmen von gekochten Speisen.

Artikel	Kochzeit (oder HOCH)	Besondere Anweisungen
Fleisch in Scheiben 3 Scheiben (0,5 cm dick)	1~2 Minuten	In Scheiben geschnittenes Fleisch auf einen Teller, der sich für die Mikrowelle eignet, legen. Mit Kunst-stoffolie bedecken, die mit Löchern versehen ist. • Anmerkung: Mit Soße bleibt Fleisch saftig.
Hähnchenstücke 1 Brust 1 Bein und Schenkel	 2~3 Minuten 3~3 1/2 Minuten	Hähnchenstücke auf einen Teller legen, der sich für die Mikrowelle eignet. Mit Kunstofffolie bedecken, die mit Löchern versehen ist.
Fischfilet (170-230 g)	1~2 Minuten	Fisch auf einen für die Mikrowelle geeigneten Teller legen. Mit Kunstofffolie bedecken, die mit Löchern versehen ist.
Lasagne 1 Portion (300 g)	 4~6 Minuten	Lasagne auf einen für die Mikrowelle geeigneten Teller legen. Mit Kunstofffolie bedecken, die mit Löchern versehen ist.
Auflauf 1 Tasse 4 Tassen	 1 1/2~3 Minuten 4 1/2~7 Minuten	In einer für die Mikrowelle geeigneten Auflaufform KOCHEN. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.
Auflauf Sahne oder Käse 1 Tasse 4 Tassen	 1~2 1/2 Minuten 3 1/2~6 Minuten	Abgedeckt in einer Mikrowellen-Auflaufform KOCHEN. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.
Sloppy Joe oder gegrilltes Rindfleisch 1 Sandwich (1/2 Tasse Fleischfüllung)ohne Brötchen	 1~2 1/2 Minuten	Füllung und Brötchen getrennt aufwärmen. Füllung abgedeckt in einer Mikrowellen-Auflaufform kochen. Einmal umrühren. Brötchen wie in der nachstehenden Tabelle angegeben erwärmen.

Artikel	Kochzeit (oder HOCH)	Besondere Anweisungen
Kartoffelpüree 1 Tasse 4 Tassen	 2 1/2~3 1/2 Minuten 6~9 Minuten	In Mikrowellen-Auflaufform mit Deckel KOCHEN. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.
Gebackene Bohnen 1 Tasse	 1 1/2~3 Minuten	In Mikrowellen-Auflaufform mit Deckel KOCHEN. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.
Ravioli oder Pasta in Soße 1 Tasse 4 Tassen	 2 1/2~4 Minuten 7 1/2~11 Minuten	In Mikrowellen-Auflaufform mit Deckel KOCHEN. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.
Reis 1 Tasse 4 Tassen	 1~1 1/2 Minuten 3 1/2~5 Minuten	In Mikrowellen-Auflaufform mit Deckel KOCHEN. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.
Sandwich-Brötchen oder Brötchen 1 Brötchen	 15~30 S	In Papiertuch wickeln, und auf eine Glasschale legen.
Gemüse 1 Tasse 4 Tassen	 1 1/2~2 1/2 Minuten 3 1/2~5 1/2 Minuten	In Mikrowellen-Auflaufform mit Deckel KOCHEN. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.
Suppe 1 Portion (200 g)	 1 1/2~2 Minuten	In Mikrowellen-Auflaufform mit Deckel KOCHEN. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.

Tabelle für frisches
Gemüse

Gemüse	Menge	Garzeit (oder HOCH)	Anleitungen	Stehzeit
Artischocken je 230 g)	2 mittel 4 mittel	4 1/2 ~ 7 10 ~ 12	Putzen, 2 TL Wasser und 2 TL Saft zugeben. Abdecken	2~3 Minuten
Spargel, frisch, Spitzen	450 g	2 1/2 ~ 6	1/2 Tasse Wasser zugeben. Abdecken.	2~3 Minuten
Grüne Bohnen	450 g	7 ~ 11	1/2 Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1,5 l geben. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.	2~3 Minuten
Rote Beete, frisch	450 g	11 ~ 16	1/2 Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1,5 l mit Deckel geben. Nach Ablauf der halben Kochzeit umarrangieren.	2~3 Minuten
Broccoli, frisch, Spitzen	450 g	5 ~ 8	Broccoli in eine Ofenschüssel legen. 1/2 Tasse Wasser zugeben.	2~3 Minuten
Kohl, frisch, geschnitten	450 g	5 1/2 ~ 7 1/2	1/2 Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1,5 l mit Deckel geben. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.	2~3 Minuten
Möhren, frisch, in Scheiben	200 g	2 ~ 3	1/4 Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1 l mit Deckel geben. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.	2~3 Minuten
Blumenkohl, frisch, ganz	450 g	5 ~ 7	Putzen. 1/4 Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1 l mit Deckel geben. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.	2~3 Minuten
frisch, in Stücken Bleichsellerie, frisch, in Scheiben	2 Tassen 4 Tassen	11 ~ 16	In Scheiben schneiden. 1/2 Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1,5 l mit Deckel geben. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.	2~3 Minuten

Gemüse	Menge	Garzeit (oder HOCH)	Anleitungen	Stehzeit
Maiskolben, frisch	2 Stück	4 ~ 8	Enthäuten. In 1,5 l Backschale legen und 2 EL Wasser zugeben. Abdecken.	2~3 Minuten
Pilze, frisch, in Scheiben	230 g	1 1/2 ~ 2 1/2	Pilze in 1,5 l Auflaufform mit Deckel legen. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.	2~3 Minuten
Rübchen, frisch, in Scheiben	450 g	4 ~ 7	1/2 Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1,5 l mit Deckel geben. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.	2~3 Minuten
Erbsen, grün frisch	4 Tassen	6 ~ 9	1/2 Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1,5 l mit Deckel geben. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.	2~3 Minuten
Süße Ofen- kartoffeln, ganz (je 170 ~230 g)	2 mittel 4 mittel	4 ~ 9 6~ 12	Kartoffeln mehrere Male mit der Gabel einstechen. Auf 2 Papiertücher legen. Nach Ablauf der halben Kochzeit umdrehen.	2~3 Minuten
Weiße Ofen- kartoffeln, ganz (je 170 ~230 g)	2 Kartoffeln 4 Kartoffeln	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	Kartoffeln mehrere Male mit der Gabel einstechen. Auf 2 Papiertücher legen. Nach Ablauf der halben Kochzeit umdrehen.	2~3 Minuten
Blattspinat, frisch	450 g	4 1/2 ~ 7 1/2	1/2 Tasse Wasser in eine Auflaufform von 2 l mit Deckel geben.	2~3 Minuten
Zucchini, frisch, in Scheiben	450 g	4 1/2 ~ 7 1/2	1/2 Tasse Wasser in eine Auflaufform von 1,5 l mit Deckel geben. Nach Ablauf der halben Kochzeit rühren.	2~3 Minuten
Zucchini, frisch, ganz	450 g	6 ~ 9	Einstechen. Auf 2 Papiertücher legen. Nach Ablauf der halben Kochzeit Zucchini wenden und neu auslegen.	2~3 Minuten

Hinweise zum
Auftauen

Hinweise und Technik zum Auftauen von Fleisch
"WARNHINWEIS: Beim Kochen keine Aluminiumfolie verwenden **."**

- *Sie können Fleisch in der Originalverpackung auftauen, solange sie kein Metall enthält. Alle Metallringe, Klammern, Draht oder Folie entfernen.*
- *Fleisch auf eine niedrige Ofenschale legen, um den Saft aufzufangen.*
- *Fleisch nur so lange wie nötig auftauen. Stücke wie Koteletts, Würstchen und Speck sobald wie möglich trennen. Aufgetaute Portionen entnehmen, und restliche Stücke weiter auftauen.*
- *Ganze Fleischstücke sind bereit für die Standzeit, sobald eine Gabel unter mittelmäßigem Druck in die Mitte des Fleischstückes gesteckt werden kann. Die Mitte ist dabei noch gefroren. Stehen lassen, bis das Fleischstück aufgetaut ist.*
- *Auftauen von Fleisch auf Stellung Auftauen.*

D

Fleisch	Gewicht	Auftauzeit (min)	Stehzeit (min)
RINDFLEISCH			
Brühwürstchen	450 g	4 ~ 5	10
Hackfleisch, Rind	450 g	6 1/2 ~ 8	15
Nieren	1 kg	7 ~ 11	10
Leber	450 g	5 ~ 6	10
Braten, Rinderkeule	1,5 kg	16 ~ 18	15
Braten, Fehlrippe	1,5-2 kg	20 ~ 24	15
Braten, Rippe (gerollt)	1,5-2 kg	13 ~ 18	15
Braten, Rumpsteak (ohne Knochen)	1,5-2 kg	18 ~ 23	15
Braten, Lendenstück	2,2-3 kg	26 ~ 31	20
Steak, in Würfeln	450 g	6 ~ 7	10
Steak, flach	700 g	8 ~ 9	10
Steak, rund	1 kg	9 ~ 13	10
Steak, Lendenstück	1 kg	9 ~ 11	10
KALBFLEISCH	450 g	8 ~ 9	10
Kotelett	450 g	3 ~ 4	10
Hackfleisch	450 g	5 ~ 7	10
Steak			
SCHWEINEFLEISCH	700 g	8 ~ 13	10
Kotelett (1,2 cm dick) In Würfeln	700 g	7 ~ 9	10
Hackfleisch	450 g	4 ~ 5	10
Braten, Lende (ohne Knochen)	2-2,3 kg	26 ~ 32	20
Rippchen	1,5 kg	11 ~ 15	15
Schultersteak	1,2 kg	10 ~ 13	10
Filet	1 kg	8 ~ 10	10
LAMM			
Braten, Keule oder Schulter	2-2,3 kg	26 ~ 31	15
HÄHNCHEN			
Ganz	1,2-1,5 kg	24 ~ 28	20
Teile	1,2-1,5 kg	12 ~ 15	15
Brust (mit Knochen)	1-1,5 kg	8 ~ 12	20
Bein	450 g	7 ~ 8	10
Schenkel	450 g	7 ~ 8	10
Flügel	700 g	6 ~ 10	10
TRUTHAHN			
Stücke	1-1,5 kg	12 ~ 14	15
Brust (mit Knochen)	2-2,5 kg	16 ~ 20	20
ENTE			
Ganz	2-2,5 kg	28 ~ 38	25

ACHTUNG

Achten Sie auf korrekte Garzeiten. Überlanges Garen kann zu BRAND und SCHÄDEN am HERD führen.

Sicherheitshinweise

1. Keinesfalls die Herdtür, das Bedienfeld, die Schalter der Sicherheitsverriegelung oder andere Teile des Herds verändern oder eigenmächtig reparieren. Das Entfernen von Abdeckungen, die vor den Mikrowellen schützen, ist gefährlich und darf nicht vom Laien vorgenommen werden. Reparaturen sollten ausschließlich von qualifizierten Kundendiensttechnikern durchgeführt werden.
2. Den Herd keinesfalls leer betreiben. Es empfiehlt sich bei Nichtgebrauch ein Glas Wasser in den Herd zu stellen. Das Wasser absorbiert dann die Energie der Mikrowellen, falls der Herd versehentlich eingeschaltet wird.
3. Keinesfalls Kleidung im Mikrowellenherd trocken. Das Gewebe könnte verkohlen oder sich entzünden.
4. Kochen Sie niemals in Papier eingewickelte Speisen - außer wenn es im Kochbuch für Mikrowellenherde ausdrücklich verlangt wird.
5. Keinesfalls Zeitungspapier anstelle von Küchenpapier zum Kochen verwenden.
6. Kein Holzgeschirr verwenden, da es sich erhitzen und verkohlen könnte. Keinesfalls Keramikgeschirr mit Metallstreifen oder -einlegearbeiten (z. B. aus Gold oder Silber) im Herd benutzen. Metallbänder, -etiketten usw. stets entfernen. Metallteile führen im Herd zu Entladungen und Funken, die schwere Schäden verursachen können.
7. Niemals den Herd mit Küchenpapier oder Gegenständen zwischen Tür und Rahmen betreiben. Dadurch könnte Mikrowellen austreten und Schäden oder Verletzungen verursachen.
8. Keinesfalls Recycling-Papier verwenden, da es Verunreinigungen enthalten kann, die möglicherweise zu Funken und/oder Feuer im Herd führen.
9. Den Glasdrehteller nicht direkt nach dem Kochen in Wasser stellen. Er könnte dadurch bersten oder splittern.
10. Kleinere Portionen benötigen geringere Gar- und Heizzeiten. Falls sie mit normalen Programmzeiten zubereitet werden können sie sich überhitzen, verschmoren und Feuer fangen.
11. Das Gerät mindestens 8 cm von der Kante der Unterlage aufstellen, um Kippen zu verhindern.
12. Die Schale von Kartoffeln, Äpfeln und anderem Gemüse/Obst mit Schale vor dem Kochen durchstechen.
13. Keinesfalls Eier in ihrer Schale kochen. Es bildet sich Druck im Ei, bis es platzt.
14. Keinesfalls den Mikrowellenherd zum Frittieren in Fett verwenden.
15. Plastikverpackungen vor dem Kochen oder Auftauen von den Speisen abnehmen. Es ist jedoch zu beachten, dass gewisse Gerichte zum Garen oder Kochen mit Plastikfolie abgedeckt werden sollten.
16. Bei Schäden an Herdtür oder Türdichtungen darf der Herd erst nach einer Reparatur durch einen qualifizierten Kundendiensttechniker wieder in Betrieb genommen werden.
17. Falls Rauch entsteht, den Herd sofort ausschalten oder den Netzstecker ziehen. Die Herdtür geschlossen lassen, um etwaige Flammen zu ersticken.
18. Falls Gerichte in Einwegbehältern aus Plastik, Papier oder anderen brennbaren Materialien zubereitet werden, den Herd häufig kontrollieren, da sich solche Behälter und Verpackungen entzünden können.
19. Kinder den Herd nur unter Aufsicht und nach Einweisung in die Bedienung verwenden lassen, damit es das Gerät auf sichere Weise benutzen kann und die Gefahren von falscher Bedienung versteht.
20. Flüssigkeiten und Gerichte dürfen nicht in verschlossenen oder versiegelten Behältern erhitzt werden, da es zum Bersten der Behälter kommt.

Mikrowellenverträgliche

Materialien

D

Niemals Gegenstände aus Metall oder Objekte, die Metallteile enthalten in den Mikrowellenherd geben.

Mikrowellen können Metalle nicht durchdringen. Stattdessen werden sie vom Metall reflektiert, wodurch es zu Entladungen kommt, die Blitzen ähneln.

Die meisten hitzefesten, nicht metallischen Kochutensilien können für Mikrowellenherde verwendet werden. Allerdings enthalten manche Materialien, die den Einsatz im Mikrowellenherd ausschließen. Falls Sie sich bei manchen Gegenständen nicht sicher sind, können Sie deren Mikrowellenfestigkeit auf ganz einfache Weise prüfen.

Stellen Sie das betreffende Utensil mit Wasser gefüllt in den Mikrowellenherd. Erhitzen Sie den Herd für eine Minute mit höchstem Mikrowellen-Energiepegel. Falls das Wasser erhitzt wird, aber der Behälter kühl bleibt, ist er mikrowellentauglich. Sollte jedoch das Wasser kühl bleiben aber der Behälter heiß werden, kann er nicht für Mikrowelle eingesetzt werden, da er Mikrowellen absorbiert. Sie finden in Ihrer Küche sicher Schalen, Formen usw., die mikrowellenfest sind. Prüfen Sie das anhand der folgenden Aufstellung.

Teller

Viele Arten von Geschirr sind mikrowellentauglich. Falls Sie Zweifel haben, sollten Sie die Angaben des Geschirrherstellers prüfen oder den obigen Test durchführen.

Glas

Hitzefestes Glas ist auch mikrowellenfest. Das umfasst praktisch alle hitzefesten Glasarten für Back- und Kochformen usw. Allerdings sollten Sie von der Verwendung von dünnem Glas wie bei Krügen, Weingläsern usw. absehen, da das Glas beim Erhitzen des Inhalts zerspringen kann.

Plastikbehälter

Solche Behälter können zum schnellen Aufwärmen verwendet werden. Allerdings sollten diese Behälter keinesfalls für Gerichte mit längeren Garzeiten eingesetzt werden, da der erhitzte Inhalt Verformungen oder Schmelzen des Behälters verursacht.

Papier

Papierteller und -formen sind praktisch und können bei kurzen Kochzeiten gefahrlos im Mikrowellenherd eingesetzt werden, falls die enthaltenen Speisen wenig Fett und Feuchtigkeit enthalten. Küchenpapier kann auch zum Einwickeln von Speisen oder zum Auslegen von Backformen verwendet werden, wenn fette Gerichte wie Bauchspeck usw. gekocht werden. Vermeiden Sie jedoch farbiges Papier, da die Farbe verlaufen kann. Manches Recyclingpapier enthält Verunreinigungen, die im Mikrowellenherd zu Bränden führen können.

Kochbeutel aus Plastik

Kochbeutel aus Plastik sind mikrowellentauglich, falls sie speziell zum Kochen vorgesehen sind. Allerdings sollten Sie sie mit einem Schlitz versehen, damit Dampf entweichen kann. Keinesfalls normale Plastikbeutel in den Mikrowellenherd geben, da sie schmelzen oder platzen würden.

Mikrowellenfestes Plastikgeschirr

Es gibt eine große Anzahl von Mikrowellen-Kochutensilien aus Plastik. Wahrscheinlich können Sie aber Plastikbehälter benutzen, die Sie bereits besitzen, statt neue zu kaufen.

Geschirr aus Steingut oder Keramik

Normalerweise sind solche Materialien mikrowellenfest. Allerdings sollten Sie sie zunächst auf Ihre Eignung testen.

VORSICHT

Geschirr und Formen, die einen hohen Eisen- oder Bleigehalt aufweisen, eignen sich nicht für den Mikrowelleneinsatz.

Kochutensilien sollten auf ihre Mikrowellentauglichkeit untersucht werden.

Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Kochen mit Mikrowelle

Regelmäßige Kontrolle sorgt für Erfolg

Zwar wurden die Rezepte im Kochbuch mit großer Sorgfalt erstellt, aber der Erfolg hängt davon ab, wie gut Sie das Kochen überwachen. Es gilt: Gerichte während des Kochens stets kontrollieren. Dank der Beleuchtung, die sich bei Inbetriebnahme des Herds automatisch einschaltet, können Sie das Garen kontinuierlich überwachen. Anweisungen zum Umrühren, Anheben oder Umdrehen sind Mindestanforderungen, die zu befolgen sind. Falls ein Gericht nicht gleichmäßig gart, können Sie jederzeit die entsprechenden Maßnahmen und Einstellungen ergreifen, um ein gleichmäßiges "Durchwerden" zu gewährleisten.

Faktoren, die sich auf die Garzeit auswirken

Die Garzeit hängt von vielen Faktoren ab. Die Temperatur von Zutaten in einem Rezept wirkt sich stark auf die Kochzeit aus. Zum Beispiel benötigt ein Kuchen, der mit eiskalter Milch, Butter und Eiern hergestellt wird, eine wesentlich längere Backzeit als ein Kuchen, dessen Zutaten Raumtemperatur haben. Die Rezepte in diesem Buch geben einen Kochzeitbereich an. Falls das Gericht danach nicht gar ist oder Sie z. B. stärker durchgebratene Speisen wünschen, können Sie die Kochzeit verlängern. Da dieses Kochbuch individuelle Gegebenheiten nicht berücksichtigen kann, sind sämtliche Zeitangaben auf der sicheren Seite angesiedelt. Ein übermäßig gegartes oder angebranntes Gericht wäre nämlich verloren! Einige Rezepte, insbesondere für Brot, Kuchen und Pudding fordern ein Entnehmen aus dem Ofen, während sie noch nicht vollständig fertig gekocht sind. Dies ist Absicht. Werden diese Gerichte nach dem Kochen abgedeckt und etwas stehen gelassen, setzt sich der Kochprozess noch außerhalb des Ofens fort, da die Hitze von der Außenseite in das Innere des Gerichts wandert. Falls solche Gerichte im Herd zu Ende gekocht oder gebacken werden, wird deren Oberfläche übermäßig erhitzt oder verbrannt. Mit etwas Erfahrung werden Sie Koch- und Standzeiten bald selbst abschätzen können.

Dichte der Nahrungsmittel

Leichte Nahrungsmittel mit Poren wie Kuchen oder Brote werden schneller fertig als dichte, schwere Speisen wie Braten oder Eintöpfe. Daher müssen Sie beim Herstellen von Gebäck und anderen Speisen mit Poren aufpassen, dass deren Oberfläche nicht austrocknet und bröslig wird.

Höhe der Gerichte

Der obere Bereich von Speisen, insbesondere von Braten gart schneller als der untere Bereich. Daher empfiehlt es sich beim Kochen solche Gerichte mehrmals umzudrehen.

Feuchtigkeitsgehalt

Da die von Mikrowellen erzeugt Hitze zum Verdampfen von Feuchtigkeit führt, sollten relativ trockene Speisen wie Bratenfleisch oder gewisse Gemüse entweder vor dem Kochen mit Wasser besprenkelt werden oder aber beim Kochen abgedeckt sein.

Knochen und Fett in Speisen

Knochen übertragen Hitze und Fett wird schneller heiß als Fleisch. Daher bei Fleischgerichten mit Knochen oder viel Fett aufpassen, dass sie gleichmäßig gegart und nicht übermäßig erhitzt werden.

Größe der Portionen

Die Menge der Mikrowellen bleibt ungeachtet des Volumens der Gerichte konstant. Folglich erfordern größere Mengen an Speisen im Herd längere Kochzeiten. Vergessen Sie jedoch nicht die Kochzeit mindestens um ein Drittel zu vermindern, falls Sie die Menge eines Rezepts halbieren.

Form der Speisen

Mikrowellen dringen nur ca. 2 cm in die Gerichte ein. Der innere Bereich von größeren Portionen wird durch die Hitze gekocht, die von der Oberfläche nach innen übertragen wird. Es wird also nur der äußere Bereich durch Mikrowellen erhitzt, der innere Bereich dagegen durch Hitzeübertragung. Die ungeeignetste Form für Mikrowelle ist ein Würfel oder dicker Quader. Dessen Ecken sind längst verbrannt, bevor die Mitte warm wird. Runde, dünne oder aber ringförmige Speisen lassen sich dagegen sehr gut im Mikrowellenherd zubereiten.

Abdecken

Eine Abdeckung fängt Hitze und Dampf ein, wodurch Speisen schneller garen. Einen Deckel oder eine Mikrowellenherd-Folie verwenden und eine Ecke offen lassen, damit die Folie nicht platzt.

Bräunen

Fleisch oder Geflügel wird bei einer Kochzeit von mehr 15 Minuten aufgrund des Fettgehalts an der Oberfläche braun. Gerichte, die kürzer gekocht werden, können mit einer bräunenden Sauce wie Worcestershire- oder Sojasauce bzw. Barbecue-Sauce bepinselt werden, um eine appetitliche Bräune zu bekommen. Da dabei nur sehr wenig Sauce verwendet wird, verändert sich der beabsichtigte Geschmack der Rezepte dadurch nicht.

Abdecken mit Fett abweisendem Papier

Das Abdecken mit Fett abweisendem Papier verhindert Fettspritzer und sorgt für einen längeren Temperaturerhalt. Da es jedoch eine lockerere Abdeckung als ein Deckel oder eine Folie darstellt, kann die Speise leichter austrocknen.

Anordnen und Zwischenräume

Mehrere Portionen wie z.B. Kartoffeln in der Schale, mehrere kleine Kuchen oder Vorspeisen sollten in gleichen Abständen zueinander und am besten ringförmig in den Ofen platziert werden. Niemals Speisen aufeinander stapeln.

Eigenschaften von Nahrungsmitteln und

Kochen mit Mikrowelle

D

Umrühren
Umrühren ist eine der wichtigsten Mikrowellen-Kochtechniken. Beim herkömmlichen Kochen dient das Umrühren zum Vermischen. Beim Zubereiten mit Mikrowelle sorgt es jedoch für die Verteilung von Hitze. Rühren Sie stets von der Außenseite zur Innenseite, da die Außenseite von Gerichten am schnellsten heiß wird.

Umdrehen
Große Stücke wie Braten oder Hähnchen müssen gewendet werden, damit Ober- und Unterseite gleichermaßen gegart werden. Das Umdrehen empfiehlt sich auch bei Hähnchenteilen oder Koteletts usw.

Dickere Portionen nach außen drehen
Da Mikrowellen primär auf die Außenseite von Gerichten wirken, sollten dickere Stücke am Rand des Kochtellers oder der Kochform platziert werden. Auf diese Weise bekommen die dicken Bereiche mehr Mikrowellenenergie und die Speise gart gleichmäßig.

Abschirmen
Aluminiumstreifen können über Ecken oder Kanten von rechteckigen Speisen gelegt werden, um Anbrennen dieser Bereiche zu verhindern. Verwenden Sie jedoch nicht zu viel Alufolie und achten Sie darauf, dass sie gut am Geschirr anliegt, da es sonst zu Entladungen kommt.

Anheben
Dicke oder dichte Speisen können im Herd höher positioniert werden, damit Mikrowellen auch an die Unterseite gelangen und die Mitte besser gegart wird.

Einstechen
Lebensmittel mit Schale, Haut oder Membran können beim Kochen im Mikrowellenherd platzen, falls sie zuvor nicht mehrmals eingestochen oder angeschlitzt werden. Dies betrifft Eidotter, Eiweiß und Eier, Muscheln, Austern und Gemüse im Stück.

Prüfen des Zustands
Lebensmittel werden im Mikrowellenherd so schnell gar, dass ihr Zustand häufig kontrolliert werden muss. Einige Gerichte werden bis zum vollständigen Garwerden im Ofen belassen. Andere wie Fleisch und Geflügel werden vorzeitig herausgenommen und außerhalb des Herds eine gewisse Zeit stehen gelassen, um durch die absorbierte Restwärme zu garen

Standzeit
Viele Gerichte werden nach dem Herausnehmen aus dem Herd 3 bis 10 Minuten stehen gelassen. Normalerweise müssen die Gerichte beim Stehenlassen abgedeckt sein, um die Hitze zu halten. Ausnahme ist hier, wenn die Speise trocken sein soll (wie z. B. bei gewissen Kuchen und Biskuits). Während der Standzeit werden die Gerichte durch die absorbierte Wärme weiter gegart. Gleichzeitig entwickeln sie dabei Aroma und Geschmack.

Reinigen des Mikrowellenherds

1. Das Innere des Mikrowellenherds sauber halten.
Spritzer und verschüttete Flüssigkeiten haften an Wänden und an den Dichtflächen zwischen Tür und Gerät an. Am Besten wischen Sie sie gleich ab. Brösel und verschüttete Speisereste absorbieren Mikrowellen und verlängern so die Garzeit. Brösel und Reste zwischen Herdtür und Rahmen mit einem feuchten Tuch entfernen. Halten Sie die Dichtflächen unbedingt sauber, damit keine Mikrowellen nach außen dringen können. Fettspritzer mit einem Tuch lösen, das mit Spülmittel angefeuchtet wurde. Dann die betreffenden Stellen feucht nachwischen und trocknen. Verwenden Sie keinesfalls scharfe Reinigungsmittel oder Scheuermittel. Der Glasdrehteller kann von Hand oder im Geschirrspüler gewaschen werden.

2. Das Äußere des Herds sauber halten.
Die Außenwände mit Seifenwasser reinigen und mit frischem Wasser nachwischen. Dann mit einem weichen Tuch oder Küchenpapier trocknen. Passen Sie dabei auf, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze eindringt. Zum Reinigen der Bedientafel die Herdtür öffnen, damit der Herd nicht versehentlich eingeschaltet werden kann. Das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch abwischen und sofort mit einem trockenen Tuch trockenreiben. Nach dem Reinigen die Taste STOP drücken.

3. Sollte Dampf an der Herdtür auftreten, diesen mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen. Dampf kann bei hoher Feuchtigkeit vorkommen und stellt keine Funktionsstörung dar.
4. Tür und Dichtflächen sind absolut sauber zu halten. Verwenden Sie ausschließlich Seifenwasser zu deren Reinigung und wischen Sie sie dann sorgfältig mit einem nassen Tuch ab. Zum Abschluss gründlich trocken reiben.
KEINESFALLS SCHEUERMITTEL WIE PULVER BZW. STAHLWOLLE ODER SCHEUERPADS AUS PLASTIK USW. FÜR DIE DICHTFLÄCHEN VERWENDEN.

Metallteile lassen sich leichter in Stand halten, wenn sie häufig mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

Fragen und Antworten

F: Warum brennt das Licht im Herd nicht?
A: Dafür sind mehrere Gründe möglich:
Glühlampe durchgebrannt
Tür nicht richtig geschlossen

F: Können Mikrowellen durch die Sichtscheibe in der Herdtür dringen?
A: Nein, Sichtfenster lassen nur Licht, aber nicht Mikrowellen durch.

F: Was bedeutet der Piepton, wenn man eine Taste berührt.
A: Der Piepton bestätigt den Tastendruck.

F: Wird der Mikrowellenherd beschädigt, wenn er leer betrieben wird.
A: Ja. Niemals den Herd leer oder ohne Glasdrehteller betreiben.

F: Warum platzen Eier manchmal?
A Beim Backen, Braten oder Kochen von Eiern kann der Dotter aufgrund des Druckaufbaus in der Dottermembran bersten. Um dies zu verhindern, vor dem Kochen den Dotter anstechen. Niemals Eier in der Schale kochen!

F: Wann ist die empfohlene Standzeit nach dem Kochen mit Mikrowelle abgelaufen?
A: Speisen garen nach dem Kochen mit Mikrowelle noch während der Standzeit weiter. Dadurch werden die Gerichte zu Ende gegart. Die Standzeit hängt von der Dichte der Speise ab.

F: Lässt sich Popcorn im Mikrowellenherd zubereiten?
A: Ja, falls Sie eine der beiden folgenden Ausrüstungen verwenden:
1 Spezielle Popcorn-Utensilien für Mikrowelle
2 Popcorn in Verpackung für Mikrowellen-Zubereitung mit genauen Angaben über Energiepegel und Zubereitungszeit.

UNBEDINGT DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS DER POPCORN-AUSRÜSTUNG ODER VERPACKUNG FÜR MIKROWELLE BEFOLGEN. WÄHREND DER POPCORN-ZUBEREITUNG DEN HERD KEINESFALLS UNBEAUFSICHTIGT LASSEN. FALLS DAS POPCORN NICHT NACH DER ANBGEGEBENEN ZEIT AUFPLATZT, DEN HERD AUSSCHALTEN. EIN FORTSETZEN DER ERHITZUNG KANN ZUM ENTZÜNDEN DER KÖRNER FÜHREN.

ACHTUNG
NIEMALS BRAUNE PAPIERTÜTEN FÜR POPCORN-ZUBEREITUNG VERWENDEN. KEINESFALLS VERBLEIBENDE KÖRNER ERNEUT ZUBEREITEN VERSUCHEN.

F: Warum kocht mein Herd nicht so schnell, wie im Kochbuch angegeben?
A: Lesen Sie das Rezept nach und prüfen Sie, ob Sie alles korrekt ausgeführt haben. Versuchen Sie die Ursache für die Abweichung der Kochzeit herauszufinden. Kochanweisungen und Zeitangaben sind nur Durchschnittswerte, um Anbrennen oder zu starkes Kochen zu verhindern, was gerade bei fehlender Erfahrung mit Mikrowelle leicht auftritt. Unterschiede in Größe, Form und Abmessungen des Gerichts können zu veränderten Kochzeiten führen. Berücksichtigen Sie neben den Kochzeitangaben auch die Beschaffenheit des Gerichts und kontrollieren Sie es mehrmals wie beim normalen Kochen.

Hinweise zum Netzkabel/
Technische Daten

Achtung

Dieses Gerät muss geerdet werden.

D

Die Kabelstränge des Netzkabels sind folgendermaßen kodiert:

BLAU	Neutral
BRAUN	Aktiv
GRÜN & GELB	Erde

Falls die Farben der Netzkabelstränge nicht den Anschlüssen im Stecker entsprechen, können Sie die Steckeranschlüsse folgendermaßen identifizieren:
Das BLAUE Kabel muss mit dem Anschluss verbunden werden, der mit einem N oder SCHWARZ markiert ist.

Das BRAUNE Kabel muss mit dem Anschluss verbunden werden, der mit einem L oder ROT markiert ist.

Das GRÜN-GELBE Kabel muss mit dem Anschluss verbunden werden, der mit einem E oder = markiert ist (⏚).

Das Netzkabel bei Beschädigung nur vom Hersteller, Kundendienst oder Fachmann austauschen lassen, um Gefahren durch Stromschlag auszuschließen.

Technische Daten

	MS-196VUW / MS-196VUT / MS-196VUS
Betriebsspannung	230 V Wechselspannung / 50 Hz
Leistung	800 W (nach IEC-Messnorm IEC60705)
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz
Abmessungen	455 mm (B) x 281 mm (H) x 313 mm (T)
Leistungsaufnahme	
Mikrowelle	1200 W

Entsorgung von Altgeräten

1. Wenn dieses Symbol eines durchgestrichenen Abfalleimers auf einem Produkt angebracht ist, unterliegt dieses Produkt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.
2. Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehenen Stellen entsorgt werden.
3. Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Geräts vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung der persönlichen Gesundheit.
4. Weitere Informationen zur Entsorgung des alten Geräts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungsamt oder in dem Geschäft, wo Sie das Produkt erworben haben.

LG Electronics Inc.

P/No: 3828W5A8392